



## ERCAVIO ROSADO 2025



**Variedad de uva:** 100% Tempranillo (Cencibel).

**Viñas:** de 30-50 años, a 750m de altitud, terreno calcáreo-arcilloso, clima continental.

**Vendimia:** manual y en cajas, a finales de septiembre.

**Elaboración:** sólo con mosto yema.

**Fermentación:** después de macerar el hollejo de la uva unas pocas horas en depósito, se sangra el mosto y se fermenta a baja temperatura.

### CATA

**Color:** Piel de cebolla muy pálido.

**Aroma:** Muy frutal con recuerdos a fresas salvajes y cassis.

**Paladar:** Se presenta afrutado, seco con sabores a bayas rojas y frutas frescas como el pomelo.. Encontramos cítricos en el retrogusto con un buen equilibrio en su final.

**Temperatura de servicio:** 10-12°C.

**Maridaje:** Como aperitivo, verduras a la plancha, pescados, arroces, paella y carne blanca.